

01-CRAVANT
Du 02/11/2026 au 06/11/2026

3. adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
 lundi	Taboulé à la semoule Bio 🌱	Paupiette au veau 🇫🇷 - Sauce tomate /Galette de blé épinards emmental	Petits pois CE2 au jus 🍷	Vache qui Rit Bio	Poire HVE 🍷	
mardi	Salade de lentilles Bio et tomates vinaigrette 🌱 🍷	Emincé de cuisse de poulet - Sauce curry /Omelette - Sauce curry VG	Haricots verts CE2 persillés 🍷	Tomme noire IGP 🍷	Yaourt aromatisé	
mercredi						
jeudi	Carottes Bio râpées vinaigrette 🌱	Gratin de pâtes Bio piperade et mozzarella 🌱		Sablé de Retz	Fromage blanc CE2 sucré local 🍷	
vendredi	Salade 🍷 - Vinaigrette	Saucisse fumée /Roulé véggie	PdT à la cancoillotte	Crème anglaise	Gâteau aux épices	

01-CRAVANT
Du 09/11/2026 au 13/11/2026

3. adulte

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Betteraves Bio vinaigrette 	Filet de colin MSC et moules  - Sauce citron /Omelette MEA au fromage	Carottes CE2 persillées 	Yaourt nature sucré Bio 	Pomme HVE 	
	mardi	Velouté de courgettes au fromage fondu /Macédoine à la mayonnaise	Sauté de dinde BBC   - Sauce aux épices du soleil /Emincé végétal - Sauce aux épices du soleil	Purée de pommes de terre	Camembert Bio 	Liégeois chocolat /Flan chocolat	
	mercredi						
	jeudi	Carottes Bio râpées et maïs vinaigrette 	Nuggets de blé	Chou fleur CE2 à la béchamel 	Brie	Banane Bio 	
	vendredi	Salade batavia  - Vinaigrette	Lasagnes à la bolognaise de boeuf Bio  /Lasagnes à la bolognaise de pois Bio 		Edam Bio 	Flan nappé caramel	

01-CRAVANT
Du 16/11/2026 au 20/11/2026

3. adulte

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Celeri Bio remoulade 🌱	Rôti de porc LR 🌱 - Sauce dijonnaise /Roulé végétal blé et pois - Sauce dijonnaise VG	Riz Bio créole 🌱	Petit Trôo CE2 (laiterie de Montoire) (1 pour 10) 🌱 🌱	Poire Bio 🌱	
	mardi	Velouté de légumes Bio 🌱 /Betteraves vinaigrette	Flan MEA au fromage maison 🌱 - Ketchup	Frites CE2	Emmental Bio 🌱	Pomme HVE 🌱	
	mercredi						
	jeudi	Salade de pâtes Bio locales et tomates vinaigrette 🌱 🌱	Poisson pané MSC 🌱 - Citron /Crêpe au fromage	Epinards hachés CE2 à la béchamel 🌱	Sablé de Retz	Fromage blanc CE2 sucré local 🌱	
	vendredi	Pâté de campagne - Cornichons /Oeuf dur MEA 🌱 - Mayonnaise	Boulettes à la volaille - Sauce épices mexicaines /Boulettes tomate mozzarella - Sauce épices mexicaines	Haricots verts CE2 persillés 🌱	Vache qui Rit Bio	Flan cuisiné par nos chefs	

01-CRAVANT
Du 23/11/2026 au 27/11/2026

3. adulte

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Salade batavia 🍷 - Vinaigrette	Brandade de colin MSC 🍷 /Hachis parmentier de lentilles 🍷		Gouda Bio 🍷	Yaourt aromatisé Bio 🍷	
	mardi	Taboulé à la menthe à la semoule Bio 🍷	Cordon bleu de dinde 🇫🇷 /Boulettes thai - Sauce tomate	Carottes CE2 persillées 🍷	Suisse sucré	Orange	
	mercredi						
	jeudi	Crêpe au fromage	Bolognaise de lentilles corail	Riz Bio créole 🍷	Romorantin de la laiterie Jacquin (1/8)	Purée de pommes Bio locale 🍷 🍷	
	vendredi	Velouté de potiron /Segments de pomelos	Rôti de porc LR 🍷 - Sauce au thym /Sauté de dinde 🇫🇷 - Sauce au thym /Tortilla au fromage et pommes de terre	Chou fleur CE2 persillé 🍷	Saint moret Bio 🍷	Banane Bio 🍷	

01-CRAVANT
Du 30/11/2026 au 04/12/2026

3. adulte

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Salade de pommes de terre à l' échalote	Emincé de cuisse de poulet - Sauce curry /Emincé végétal - Sauce curry VG	Haricots verts CE2 persillés 🍷	Petit moulé	Crème dessert vanille	
	mardi	Betteraves Bio vinaigrette 🍷	Filet de colin MSC 🍷 - Sauce homardine /Omelette MEA	Coquillettes Bio au beurre 🍷	Camembert Bio 🍷	Pomme HVE 🍷	
	mercredi						
	jeudi	Velouté de potimarron /Chou fleur vinaigrette	Nuggets de volaille /Nuggets de blé	Epinards branches Bio à la béchamel 🍷	Mimolette	Clémentine	
	vendredi	Carottes Bio locales et panais râpés vinaigrette 🍷	Chili sin carne de pois Bio	Riz Bio créole	Verre de lait Bio 🍷	Gâteau aux pépites de chocolat	

01-CRAVANT
Du 07/12/2026 au 11/12/2026

3. adulte

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Celeri Bio remoulade 🌱	Poisson pané MSC 🇫🇷 - Citron /Galette de blé épinards emmental - Citron	Tortis Bio au beurre 🌱	Emmental Bio râpe	Mousse au chocolat au lait /Flan chocolat	
	mardi	Saucisson à l'ail /Oeuf dur MEA 🇫🇷 - Mayonnaise	Paupiette au veau 🇫🇷 - Sauce crème /Roulé végété blé et pois - Sauce crème	Carottes CE2 persillées 🇫🇷	Cantal AOP	Banane Bio 🌱	
	mercredi						
	jeudi	Carottes Bio râpees vinaigrette 🌱	Poêlée de patate douce au lait de coco 🇫🇷	Semoule Bio 🌱	Yaourt nature sucré Bio 🌱	Clémentine	
	vendredi	Salade batavia 🇫🇷 - Maïs - Vinaigrette	Rôti de porc LR 🇫🇷 - Sauce dijonnaise /Rôti de dinde - Sauce dijonnaise /Poêlée de pois cassés aux petits légumes	Haricots verts CE2 persillés 🇫🇷	Vache qui rit Bio 🌱	Semoule au lait cuisinée par nos chefs	

01-CRAVANT
Du 14/12/2026 au 18/12/2026

3. adulte

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts	
	lundi	Chou blanc local vinaigrette 🇫🇷 - Croûtons nature	Cordon bleu de dinde 🇫🇷 /Cordon végétarien 🇫🇷	Carottes batonnets CE2 au beurre 🇫🇷	Brie	Purée pommes Bio 🇫🇷	
	mardi	Velouté de chou fleur /Chou fleur vinaigrette	Dahl de lentilles Bio 🇫🇷 🇫🇷	Riz Bio créole	Chanteneige Bio 🇫🇷	Yaourt aromatisé	
	mercredi						
	jeudi	Salade 🇫🇷 - Vinaigrette	Brandade de colin MSC et saumon MSC 🇫🇷 /Hachis parmentier de lentilles 🇫🇷		Tomme grise	Banane Bio 🇫🇷	
	vendredi	Medaillon de surimi - Sauce cocktail /Tartinade d'oeuf MEA 🇫🇷	Aiguillettes de poulet 🇫🇷 - Sauce aux marrons et pain d'épices /Emincé végétal - Sauce aux marrons et pain d'épices	Pommes sourire 5/6/8	Clémentine	Bûche de Noël au chocolat 1/12	